

TUGAS AKHIR

**DASAR PROGRAM PERENCANAAN DAN
PERANCANGAN ARSITEKTUR
(DP3A)**

SOLO BARU INTERNATIONAL CULINARY AND COOKING SCHOOL



Diajukan sebagai Pelengkap dan Syarat
Guna Mencapai Gelar Sarjana Teknik Arsitektur

Disusun oleh:

IRSYAD HANAFI

D 300 090 003

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2013

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR
DASAR PROGRAM PERENCANAAN DAN
PERANCANGAN ARSITEKTUR (DP3A)
Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Judul : *Solo Baru International Culinary and Cooking School*
Penyusun : Irsyad Hanafi
NIM : D 300 090 003

Disetujui untuk Disampaikan dihadapan
Dewan Penguji Tugas akhir Program Studi Arsitektur
Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Surakarta

Surakarta, 20/04/2013
Pembimbing I



Ir. Qomarun, MM

Surakarta, 20/04/2013
Pembimbing II



Ir. Alpha Febela Priyatmono, MT

LEMBAR PENILAIAN
DASAR PROGRAM PERENCANAAN DAN
PERANCANGAN ARSITEKTUR (DP3A)

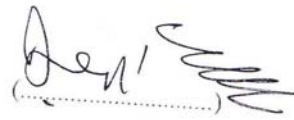
Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Judul : *Solo Baru International Culinary and Cooking School*
Penyusun : Irsyad Hanafi
NIM : D 300 090 003

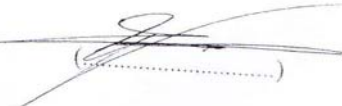
Setelah melalui tahap pengujian
dihadapan Dewan Penguji pada tanggal 10 April 2013
dinyatakan LU LUS dengan nilai A.

Surakarta, 19 / 04 / 2013

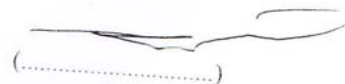
Pembimbing I : Ir. Qomarun, MM


(.....)

Pembimbing II : Ir. Alpha Febela P, MT


(.....)

Penguji : Ir. Widyastuti Nurjayanti, MT


(.....)

LEMBAR PENGESAHAN
PERENCANAAN DAN PERANCANGAN ARSITEKTUR (PPA)
Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Judul : *Solo Baru International Culinary and Cooking School*
Penyusun : Irsyad Hanafi
NIM : D 300 090 003

Setelah melalui tahap pengujian di
hadapan Dewan Penguji pada tanggal *4 Juli 2013*
dinyatakan *lulus* dengan nilai *82,6 (A)*

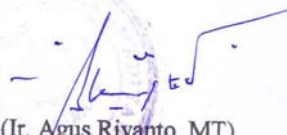
Surakarta, *10/07/2013*

Pembimbing I : Ir. Qomarun, MM.
Pembimbing II : Ir. Alpha Febela P, MT.
Penguji I : Nur Rahmawati ST, MT.
Penguji II : Ir. Indrawati, MT.

(*[Signature]*)
(*[Signature]*)
(*[Signature]*)
(*[Signature]*)

Mengetahui:

Dekan
Fakultas Teknik
Universitas Muhammadiyah Surakarta


(Ir. Agus Riyanto, MT)

Ketua Program Studi Arsitektur
Fakultas Teknik
Universitas Muhammadiyah Surakarta


(Dr. Ir. Dhani Mutiari, MT)

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Saya penulis tugas akhir ini, menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya tulis ilmiah ini merupakan pengamatan, pemikiran dan pemaparan asli, baik untuk naskah laporan maupun untuk kegiatan membuat program, yang tercantum sebagai bagian naskah laporan tugas akhir. Apabila terdapat referensi terhadap karya orang lain atau pihak lain, saya akan menyebutkan sumber secara lengkap dan jelas dalam daftar pustaka. Demikian pernyataan ini, jika ternyata terbukti melakukan pelanggaran, maka saya siap dan bersedia menerima sanksi berdasarkan ketentuan akademik.

Penulis

A handwritten signature in black ink, consisting of a series of loops and a long horizontal stroke at the end.

Irsyad Hanafi

D 300 090 003

MOTTO

*Orang yang rugi adalah orang yang hari ini lebih buruk dari hari kemarin, maka
perbaikilah dirimu dalam ke setiap harinya
(penulis)*

*Ketika kamu ingin menjadi yang terbaik, maka kalahkanlah yang terbaik dengan cara
yang baik
(penulis)*

*Orang cerdas adalah orang yang lebih memikirkan hari setelah dia mati, maka dari itu
, persiapkanlah untuk hari itu kalau kamu cerdas
(penulis)*

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah ,akhirnya pembuatan tugas akhir ini telah selesai.terimakasih kepada Allah SWT yang telah memberikan segalanya sehingga dapat menyelesaikan tugas ini. Terimakasih juga kepada kedua orang tua saya yang telah membesarkan saya dan mendidik saya sehingga saya dapat menjadi seperti sekarang ini.terimakasih pula kepada para dosen yang telah setia membimbing saya sampai lulus , walaupun saya jarang masuk kuliah jarang bikin tugas tapi tetap sabar dalam membimbingku. Terimakasih pula kepada teman – temanku arsitek UMS 2009 yang menemani dalam pembuatan tumpukan kertas ini.

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr. Wb

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang senantiasa melimpahkan hidayah -Nya kepada seluruh hambanya. Sholawat dan salam selalu tercurah pada junjungan Nabi Muhammad SAW yang telah membawa kita dari jaman kebodohan menuju terangnya cahaya ilmu pengetahuan.

Dengan segala puji bagi Allah, yang telah memberikan penulis kekuatan dan kemampuan untuk mengerjakan seluruh kewajiban dalam menuntut ilmu hingga pada terselesaikannya tugas ini. Dalam kesempatan ini, penulis menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu tersusunnya Dasar Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (DP3A) Tugas Akhir ini.

1. Ayah dan Ibu tercinta, terima kasih atas dukungan dan tuntunannya.
2. Ibu Ir. Dhani Mutiari , MT , selaku Ketua Jurusan Teknik Arsitektur Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Bapak Ir. Qomarun , MM, selaku Dosen Pembimbing I sekaligus selaku Pembimbing Akademik Penulis.
4. Bapak Ir. Alpha Febela , MT, selaku Dosen Pembimbing II.
5. Ibu Ronim Azizah ST, MT, selaku Koordinator Tugas Akhir.
6. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih atas bantuan serta dukungannya dalam menyelesaikan laporan DP3A ini.

Penulis menyadari bahwa tersusunnya DP3A Tugas Akhir ini tidak lepas dari kelalaian dan masih jauh dari kesempurnaan. Penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk menyelesaikan tahap tugas akhir berikutnya. Akhir kata, penulis berharap agar DP3A Tugas Akhir ini bermanfaat bagi para pembaca terutama bagi rekan-rekan civitas akademika.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Surakarta,

2013

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAKSI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xv

BAB I. PENDAHULUAN

1.1.	PENGERTIAN JUDUL	1
	1.1.1. Judul	1
	1.1.2 Pengertian Judul	1
1.2.	LATAR BELAKANG	2
	1.2.1. Latar Belakang Khusus	2
	1.2.2. Latar Belakang Umum	2
	1.2.3. Kota Surakarta	12
	1.2.4. Solo Baru	13
	1.2.5. Perkembangan Sekolah Kuliner	14
1.3.	PERMASALAHAN	17
	1.3.1 Fasilitas Pendidikan	17
	1.3.2 Fasilitas Kuliner	17
1.4.	TUJUAN DAN SASARAN	17
	1.4.1. Tujuan	17
	1.4.2. Sasaran	17
1.5.	BATASAN	17
1.6.	LINGKUP PEMBAHASAN	18
1.7.	KELUARAN	18

1.8.	METODOLOGI PEMBAHASAN	18
1.9.	SISTEMATIKA PEMBAHASAN	19
BAB II.	TINJAUAN PUSTAKA	20
2.1.	<i>Culinary and Cooking School</i>	20
2.1.1	<i>Culinary</i>	20
2.1.1.1	Makanan Internasional	21
a.	Makanan Indonesia	21
b.	Makanan Jepang	22
c.	Makanan Thailand	23
d.	Makanan China	24
e.	Makanan Italy	25
f.	Makanan Prancis	26
g.	Makanan Korea	27
2.1.2.	<i>Cooking School</i>	28
2.1.2.1	Macam <i>Culinary and Cooking School</i>	29
a.	Toscana Saporita.....	29
b.	Akademi Chef Afrika Selatan.....	34
c.	Institute Kuliner Amerika	39
d.	Institute Kuliner Prancis	40
e.	Cordon Bleu	41
2.1.3.	<i>Chef</i>	43
2.2.	Arsitektur Metafora	48
2.2.1.	Kategori Metafora	49
2.2.2.	Contoh Bangunan Metafora	49
BAB III.	TINJAUAN LOKASI	50
3.1.	Lokasi dan Lingkungan	50
3.2	Aspek Fisik	52
3.2.1	Guna lahan	52
3.2.2	Sarana dan Prasarana	56

3.3 Aspek Aktifitas.....	58
3.3.1 Kependudukan	58
3.3.2 Fasilitas Umum	59
3.4 Aspek Ekonomi	60
3.5 Aspek Pengelolaan	60
BAB IV ANALISA DAN KONSEP	62
4.1. Analisa Pemilihan Site	62
4.2. Alternatif Lokasi Site	63
4.2.1 Alternatif 1	63
4.2.2 Alternatif 2	64
4.2.3 Alternatif 3	65
4.3 Site Terpilih	66
4.3.1 Lokasi Sektor	66
4.3.2 Lokasi Site	67
4.3.3 Kondisi Site	70
4.4 Analisa dan Konsep.....	71
4.4.1 Analisa dan Konsep Pencapaian	71
4.4.2 Analisa dan Konsep Penzonangan	73
4.4.3 Analisa dan Konsep Kebisingan	75
4.4.4 Analisa dan Konsep Klimatologi	76
4.5 Analisa dan Konsep Ruang	78
4.5.1. Kebutuhan Ruang Sekolah	80
4.5.2 Kebutuhan Ruang Restoran	82
4.5.3 Kebutuhan Ruang Penginapan	85
4.5.4 Kebutuhan Ruang	86
4.5.5 Konsep Pola dan Tata Massa	86
4.5.6 Hubungan Ruang	88
4.6 Analisa dan Konsep Arsitektur Eksterior	89
4.6.1 Analisa	89
4.6.2 Konsep	90
4.7 Analisa dan Konsep Arsitektur Interior.....	91

4.7.1 Analisa	91
4.7.2 Konsep	92
4.8 Analisa dan Konsep Struktur	93
4.8.1 Analisa	93
4.8.2 Konsep	94
4.9 Analisa dan Konsep Utilitas.....	95
4.9.1 Analisa	95
4.9.2 Konsep	95

DAFTAR PUSTAKA **LAMPIRAN**

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Makanan Terlezat di Dunia.....	20
Tabel 4.1	Hasil Analisa Site.....	68
Tabel 4.2	Kebutuhan Ruang.....	78
Tabel 4.3	Analisa Kebutuhan Ruang.....	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	konferensi pers “Chef of the Year” 2012	03
Gambar 1.2	Toscana Saporita	06
Gambar 1.3	Akademi Chef Afrika Selatan	07
Gambar 1.4	Culinary Institute of America.....	09
Gambar 1.5	French Culinary Institute, New York City	10
Gambar 1.6	Cordon Bleu Institute	11
Gambar 1.7	Peta Kota Solo.....	12
Gambar 1.8	Peta Sukoharjo.....	13
Gambar 2.1	Makanan Indonesia	21
Gambar 2.2	Makanan Jepang.....	22
Gambar 2.3	Makanan Thailand.....	23
Gambar 2.4	Makanan China	24
Gambar 2.5	Makanan Italy.....	25
Gambar 2.6	Makanan Prancis	26
Gambar 2.7	Makanan Korea	27
Gambar 2.8	Toscana Saporita	29
Gambar 2.9	Akademi Chef Afrika Selatan	34
Gambar 2.10	Culinary Institute of America.....	39
Gambar 2.11	French Culinary Institute, New York City	40
Gambar 2.12	Cordon Bleu Institute	42
Gambar 2.13	Contoh Bangunan Metafora	49
Gambar 3.1	Peta Sukoharjo.....	51
Gambar 3.2	Peta Solo Baru	52
Gambar 3.3	Solo Baru.....	52
Gambar 3.4	Solo Baru Sektor 1	52
Gambar 3.5	Solo Baru Sektor 2	53
Gambar 3.6	Solo Baru Sektor 3	53
Gambar 3.7	Solo Baru Sektor 4	53
Gambar 3.8	Solo Baru Sektor 5	54

Gambar 3.9	Solo Baru Sektor 6	54
Gambar 3.10	Solo Baru Sektor 7	54
Gambar 3.11	Solo Baru Sektor 8	55
Gambar 3.12	Solo Baru Sektor 9	55
Gambar 3.13	Solo Baru Sektor 10	55
Gambar 3.14	Solo Baru Sektor 11	56
Gambar 3.15	Sarana dan Prasarana Solo Baru	57
Gambar 3.16	Fasilitas Umum Solo Baru	59
Gambar 3.17	Rencana Tata Ruang Wilayah Kabupaten Sukoharjo.....	61
Gambar 4.1	Lokasi Site Alternatif 1	63
Gambar 4.2	Lokasi Site Alternatif 2	64
Gambar 4.3	Lokasi Site Alternatif 3	65
Gambar 4.4	Solo Baru Sektor 1	66
Gambar 4.5	Solo Baru Sektor 2	66
Gambar 4.6	Solo Baru Sektor 1 & 2	67
Gambar 4.7	Site Terpilih.....	69
Gambar 4.8	Site Keseluruhan	70
Gambar 4.9	Site Analisa 1	72
Gambar 4.10	Site Analisa 2	74
Gambar 4.11	Site Analisa 3	75
Gambar 4.12	Site Analisa 4	77
Gambar 4.13	Tata Masa	86
Gambar 4.14	Hubungan Ruang.....	88
Gambar 4.15	Konsep Bangunan	90
Gambar 4.16	Konsep Masa.....	91
Gambar 4.17	Interior Resto.....	92
Gambar 4.18	Baja	93
Gambar 4.19	Beton	94
Gambar 4.20	Konsep Struktur.....	94

DAFTAR LAMPIRAN

1. Transformasi Desain
2. Site Plan
3. Perspektif 3D
4. Block Plan
5. Perspektif 3D
6. Zonifikasi
7. Perspektif 3D
8. Bangunan Restaurant
9. Perspektif 3D
10. Perspektif 3D
11. Perspektif 3D
12. Perspektif 3D
13. Bangunan Sekolah
14. Bangunan Fresh Market
15. Perspektif 3D
16. Perspektif 3D
17. Bangunan Penginapan
18. Perspektif 3D
19. Perspektif 3D
20. Bangunan Masjid
21. Perspektif 3D
22. Perspektif 3D
23. Tampak Keseluruhan
24. Perspektif 3D
25. Utilitas
26. Perspektif 3D
27. Perspektif 3D
28. Detail-detail
29. Perspektif 3D

Abstrak

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia. Alangkah baiknya jika semua orang dapat memiliki kemampuan membuat makanan, Terlebih lagi jika ingin mendalami segala sesuatu yang berkaitan dengan profesi memasak, pengetahuan dan kemampuan akan makanan, ini adalah menjadi elemen yang penting. Di negara lain sudah ada beberapa tempat yang memiliki bangunan dengan aktifitas serupa, Akan tetapi di Indonesia belum ada sebuah bangunan yang mewadahi aktifitas ini. Oleh karena itu dibutuhkanlah wadah yang menampung segala aktifitas yang berisi tentang pendidikan memasak dan juga sebuah wadah untuk menjual hasil karya masakan yang telah dipelajari. Maka International Culinary And Cooking School ini dibutuhkan.

"Solo Baru International Culinary And Cooking School" adalah Suatu Lembaga yang bergerak dalam bidang makanan dan terbagi menjadi dua muatan yaitu pendidikan dan bisnis. Adapun hal - hal yang terkait dengan cooking school adalah yang akan bergerak dari sektor pendidikan. Dimana disini menampung segala aktifitas yang berhubungan dengan pendidikan untuk belajar memasak secara profesional dan bertaraf internasional , sedangkan culinary adalah yang akan bergerak di bidang bisnis yang berfungsi sebagai penyedia untuk segala masakan untuk disajikan.

Kata kunci : Sekolah,Kuliner